



MENU

November 2021

ALGEMENE LEDENVERGADERING

Woensdag 8 december '21 om 19:30 uur

WIJNEN

São Miguel

São Miguel

La Brunote Cairanne

Alma de Autor

GERECHTEN

AMUSE

Praline van gemarineerde tonijn met garnaltjes, notensla en kerriemayonaise

VOORGERECHT

Coquille met koffiecrumble en rode biet

TUSSENGERECHT

Mousse van kwartel met sinaasappelgelei en een slaatje met spek

HOOFDGERECHT

Licht gerookte everzwijnfilet met Tierenteynse mosterd

NAGERECHT

Zanddeeg, citroen crème, schuim met een frisse sorbet

* = voordelig alternatief

AMUSE Praline van gemarineerde tonijn met garnaltjes, notensla en kerriemayonaise

4 el fijngehakte dille
5 nootjes stengember
met aanhangend sap
½ dl witte wijnazijn
1½ dl olijfolie

400 g verse tonijn
3 el marinade

1 sjalotje
5 g boter
1 el kerriepoeder
scheutje cognac
1 eidooiers
½ el witte wijnazijn
1 ½ dl arachideolie
Peper en zout

200 g gepelde garnalen

150 g rucola
olijfolie

Bereiding marinade

Draai de ingrediënten in een keukenmachine tot een gladde marinade.
Voeg peper en zout naar smaak toe.

Bereiding tonijn

Snijd de tonijn ± 3 mm dik op de snijmachine.
Doe de tonijn in een vacuumzak en voeg de marinade toe, meng goed.
Vacumeer en marineer deze gedurende 1 uur.

Bereiding kerriemayonaise

Hak het sjalotje fijn en fruit aan in boter
Roer de kerriepoeder er door en laat 1 minuut meebakken op laag vuur.
Blus daarna af met het scheutje cognac en laat het afkoelen.
Meng in een keukenmachine de eidooiers met de witte wijnazijn. Laat dit even draaien.
Voeg het sjalot-kerriemengsel toe.
Voeg de olie toe; eerst druppelsgewijs en daarna (mooi bindt) straalsgewijs.

Bereiding praline

Meng de garnalen met 2 eetlepels kerriemayonaise, houdt de rest van de mayonaise apart.
Leg 12 stukjes folie op de werkbank, verdeel nu de helft van de tonijn op de folie.
Verdeelde gemarineerde garnalen op de uitgelegde tonijn.
Rest van de tonijn weer op de garnalen.
Pak de folie op en draai 12 individuele bolletjes, zet deze koel weg tot gebruik.

Uitserveren

Maak de rucola aan met de olie.
Leg de rucola in het midden van het bord.
Pak de tonijnpraline uit de folie en leg deze in het midden van de sla.
Bestrijk met de rest van de marinade
Tekens met wat kerriemayonaise een mooi patroon om de salade.



VOORGERECHT Coquille met koffiecrumble en rode biet

6 rode bieten
150 ml kippenbouillon
25 ml rodewijnazijn
30 ml olijfolie
50 g boter
zout
peper

1½ el olijfolie
2 sjalotjes
300 g kippenlevertjes
4 el aceto balsamico
70 ml kippenbouillon
zwarte peper
zout

100 g gefrituurde uitjes
uit pot of zakje
2 tl gemalen koffie
snuf zout

12 coquille in schelp

Bereiding rode biet crème

Verwarm de oven op 175 °C.

Schil de rode biet en snijd deze in blokjes van 2 à 3 cm.

Leg de rode biet in een braadslede en besprenkel ze met olie.

Bak ze circa 20 minuten om ze volledig te laten karamelliseren. (Pas op, door de rode kleur is het moeilijk te zien of ze verbranden waardoor ze een bittere smaak kunnen krijgen.)

Roer regelmatig en controleer om de 5 minuten.

Blender alle ingrediënten voor de rode biet crème door elkaar in de Magimix tot een gladde crème.

Breng op smaak met zwarte peper en zout uit de molen.

Zet afgedekt weg.

Bereiding kippenlevercrème

Pel de sjalotjes en snijd ze fijn.

Doe de olie in een koekenpan en bak hierin de sjalotjes glazig, voeg de kippenlevertjes toe en bak ze tot ze bruin zijn.

Blus af met de aceto balsamico, kook deze enkele minuten in.

Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.

Giet alles over in de Magimix en blender tot een gladde crème, passeer door een bolzeef.

Breng op smaak met zwarte peper en zout uit de molen.

Breng over in een spuitzak die aan de onderkant nog dicht is, leg weg tot gebruik.

Bereiding koffiecrumble

Spreid de gefrituurde uitjes over een vel met bakpapier en bak ze 4 minuten in een oven van 175 °C.

Haal ze uit de oven en meng met de gemalen koffie en een snufje zout.

Zet de oven lager op 70 °C en laat drogen tot uitserveren (eventueel in de bordenwarmer is ook een optie).

Bereiding coquille

Zet de punt van een mes tussen de schelp en wrik voorzichtig open.

Glijd met de scherpe zijde van het mes langs de binnenzijde van de platte schelp tot de coquille spier los is.

Nu is de schelp los en kun je de coquille openen.

Houd het scharnier van de schelp naar boven en steek een lepel tussen de coquille en de kleine witte pees waar de coquille aan de rechterzijde vastzit.

Lepel nu de coquille los van de bolle schelp.

Haal de inhoud eruit en verwijderde baard die zich om de coquille en de oranje koraal bevindt.

Gooi de baard weg.



4 el grof zout
1 limoen
100 g roomboter
6 el olijfolie

bakje crazy pea cress

Spoel de coquille en de koraal goed schoon met koud stromend water en zorg dat al het zand verwijderd is. Dep ze droog met keuken papier, zet koel en afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding uitserveren

Verwarm de bieten crème en de kippenlever crème au bain-marie, zeker niet koken, 70 °C is voldoende.

Was de limoen rasp er wat zeste af en pers de vrucht uit.

Dep de coquille droog en bestrooi ze met het zout.

Houd het koraal apart.

Verhit een goede koekenpan met een dikke bodem op hoog vuur tot deze gloeiendheet is.

Voeg de olijfolie in de pan, leg zo vlug als mogelijk de coquilles met de breedste kant onder tot ze goudbruin gekarameliseerd zijn, draai nu vlug om en zet het vuur laag, voeg de boter en limoensap toe.

Lepel het braadvocht over de coquille, haal uit de pan en leg ze op een voorverwarmd bord.

Opmaak

Schep een eetlepel van de warme rode bieten crème op een bord en veeg met de bolle kant van een lepel een streep door de crème.

Knip de spuitzak van de kippenlever crème aan de onderkant open en spuit nu haaks op de bieten crème 3 dopjes van groot naar klein.

Leg de gegaarde coquille op de breedste kant van de rode bieten crème.

Leg het koraal op het bord en garneer af met de koffie crumble een takje crazy pea cress en wat zeste van de limoen.

TUSSENGERECHT Mousse van kwartel met sinaasappelgelei en een slaatje met spek

5 kwartels van ca. 220 g
200 g. kippenlevertjes
100 cl gevogeltebouillon
3 dl melk
400 ml room
60 ml cognac
45 g boter
10 bl gelatine
cayennepeper
paprikapoeder
peper
zout

200 ml vers
sinaasappelsap van
± 2 sinaasappels
4 bl. gelatine

1 krop fris e sla
2 sinaasappels
160 g gerookt
ontbijtspek
50 g pijnboompitten
4 sneetjes brood
6 takjes platte
peterselie

Bereiding mousse

Week de kippenlevertjes in de melk.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Kruid de kwartels met wat cayennepeper, paprikapoeder, peper en zout en bak langs alle kanten bruin.

Leg de kwartels daarna in een vuurvaste schaal en laat ze 20 minuten verder garen in een oven van 180  C.

Laat de kwartels afkoelen, verwijder dan het vel en pluk het vlees van de karkassen.

Dep de levertjes droog en kruid ze met peper en zout.

Bak de levertjes mooi ros e in de pan waar je de kwartels in hebt gebakken. Haal de levertjes uit de pan.

Giet het overtollige vet af en blus met de cognac en de gevogeltebouillon, laat dit vocht inkoken tot 2/3, giet het daarna door een zeef.

Verwijder evt. wat vet.

Los de gelatine op in het cognac bouillonmengsel en laat afkoelen.

Als alles is afgekoeld:

Klop de room half op.

Doe het kwartelvlees en de levertjes in een Magimix en mix fijn. (Wil je een fijne structuur, wrijf het door een zeef).

Meng het vlees met het cognac bouillonmengsel en spatel er de room door.

Kruid af met peper en zout.

Doe de mousse in een vorm (1 grote of afzonderlijke vormpjes) en zet koud.

Bereiding gelei

Week de gelatine in koud water.

Warm een deel van het sap op en los er de uitgeknepen gelatine in op.

Giet de rest van het sap er bij en zeef het.

Giet een laagje gelei over de mousse en laat verder opstijven in de koelkast (niet in vriezer).

Bereiding salade

Snijd de korsten van het brood en snijd het brood daarna in kleine blokjes.

Bak de stukjes brood goudbruin in wat boter en laat ze uitlekken op keukenpapier, houd apart voor afwerking.

Snijd het gerookt ontbijtspek in fijne reepjes en bak ze zonder vetstof mooi krokant.

Rooster de pijnboompitten.

Schil de sinaasappel en snijd in partjes, houd apart voor de afwerking

Reinig de sla en pluk er mooie takjes van.



50 ml notenolie
50 ml vers
sinaasappelsap
20 ml azijn

Bereiding vinaigrette

Maak de vinaigrette door met een garde de olie te mengen met het sap en de azijn.
Kruid af met peper en zout.

Uitserveren

Meng de sla en breng deze op smaak met de vinaigrette.

Schik de salade op het bord.

Neem de mousse uit de koelkast en stort deze uit.

Als de mousse niet goed loskomt kun je deze lossnijden met een mes dat je vooraf even onderdompelt in heet water.

Plaats de mousse op het bord en werk af met de partjes sinaasappel.

Verdeel de uitgebakken spekjes, croutons, pijnboompitten en de platte peterselie over de salade.

HOOFDGERECHT Lichtgerookte everzwijnfilet met Tierenteynse mosterd

1 kleine spitskool
60 g boter
3 dl blanke fond

Bereiding spitskool

Reinig de spitskool en snijd in fijne repen.
Stoof de koolrepen zacht aan in de boter, bevochtig ze met de blanke fond en laat verder garen.
Laat de gare kool uitlekken in een vergiet en pureer heel fijn.
Breng op smaak met zout en peper.

½ knolselderij
melk
1 scheutje room

Bereiding knolselderij/aardappelpuree

Schil de knolselderij, snijd hem in kleine stukken en kook ze gaar in water met melk (1:1)
Giet af en laat uitlekken in een vergiet.
Pureer met een staafmixer de selderijstukjes met de room.

400 g bintjes
nootmuskaat
± 200 ml room
100 ml olijfolie
35 ml truffel sap

Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken. Kook ze gaar in gezouten water.
Giet ze af en laat ze even opdrogen op het vuur.
Pureer de aardappelen en meng nu samen met de knolselderij olijfolie en truffel sap, voeg room toe tot er een mooie smeùige puree ontstaat.
Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

100 g dooierzwam
100 g shiitake
100 g cantharellen

Bereiding paddenstoelen

Borstel de paddenstoelen goed schoon en snijd of scheur ze in gelijke stukken.

1 wortel
1 ui
parures van
 everzwijnfilet
500 ml wildfond
100 ml witte wijn
75 g boter
2 el Tierenteyn mosterd
1 el honing
1 bouquet garni

1500 g everzwijnfilet
grof zeezout
30 g suiker

½ rode biet
½ lotuswortel
200 g knolselderij

Bereiding saus

Bak de wildparures aan in een braadpan met bruine boter.
Voeg de in stukjes gesneden ui en wortel toe.
Blus met witte wijn, schep alles over in een sauspan en wildfond en de bouquet garni toe.
Laat de saus even inkoken.
Passeer door een fijne zeef.
Voeg mosterd en honing toe en laat op laag vuur verder inkoken tot saus dikte.
Zet weg tot gebruik.

Bereiding everzwijnfilet

Verwijder de vliezen van het vlees.
Wrijf de filet in met een mengeling van zeezout, suiker en gemalen peper. Laat het een half uur intrekken.
Wrijf alle kruiden er weer vanaf en rook de filet in de rookoven gedurende 15 minuten.
Haal het vlees uit de rookoven en kleur het langs alle kanten aan in bruisende boter.
Laat het vlees rusten in een oven van 75°C en houd warm, eventueel afgedekt.

Bereiding garnituur

Schil de rode biet en lotuswortel.
Snijd met de mandoline of snijmachine hele fijne schijfjes.
Schil de knolselderij en snijd hem in fijne julienne. Blancheer de julienne zeer kort in kokend gezouten water en koel onmiddellijk in ijskoud water. Dep de julienne zeer goed droog.
Frituur alle schijfjes en de julienne apart in olie van 160 °C.
Kruid af met wat zout.

Uitserveren

Bak de paddenstoelen bruin in een hete pan met boter, meng ze en kruid met peper en zout.
Warm de spitskool en aardappel/knolselderij puree op.
Verwarm de saus en monteer eventueel met een klontje ijskoude boter, schuim op met de Bamix.
Haal het vlees uit de oven en trankeer.
Schik de spitskool en aardappel/knolselder puree, de paddenstoelen en het vlees op het bord.
Werk af met de saus en de groente chips.

NAGERECHT Zanddeeg, citroencrème, schuim met een frisse sorbet

150 g boter
150 g poedersuiker
75 g eieren
300 g bloem

citroenen
130 g boter
3 eieren
180 g suiker

Bereiding zanddeeg

Snijd de boter in stukken, meng tot een zachte zalf met de poedersuiker.
Voeg de eieren toe en meng goed.
Voeg in 4 keer de bloem toe. Bewerk het deeg niet te lang zodat het niet gaat rekken.
Verdeel het deel in 8 delen en verpak in plasticfolie. Leg het minimaal 1 uur in de koelkast.
Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm.
Bekleed een ingevette rechthoekige vormen met het deeg. Prik het in met een vork en laat het goed rusten.
Bak het deeg goudgeel in een oven van 175 °C. Haal het voorzichtig uit de vorm en laat afkoelen.

Bereiding citroencrème

Rasp de citroenen en pers ze uit. Zeef het sap.
Doe de boter de citroenrasp en het sap in een pan en breng aan de kook.
Doe de eieren en suiker in een kom en klop los.
Giet al kloppend de warme vloeistof over de eieren en klop terug los.
Zet de pan op het vuur en breng al kloppend aan de kook.
Neem de pan van het vuur en laat de crème afkoelen. Breng over in een spuitzak.
Spuit de crème in de zanddeeg bakjes en laat verder opstijven in de koeling.

½ l water
150 g suiker
72 g eiwit

½ l sinaasappelsap
190 g suiker
130 ml water
15 ml campari
2 citroenen

15 g boter
150 ml sinaasappelsap
40 g poedersuiker
90 g bloem

2 gelatineblaadjes
4 kardemonpeulen
½ l sinaasappelsap
150 g suiker
5 g gellan

24 frambozen

Bereiding Italiaans schuim

Doe het water met 100 g suiker in een pan en kook tot 121 °C.

Klop de eiwitten op en voeg de overige suiker toe. Laat het toestel doorkloppen en voeg langzaam de warme suikersiroop toe.

Klop het schuim verder op tot het koud is.

Bereiding sorbet

Los de suiker op in het water.

Pers de citroenen uit.

Meng het suikerwater, citroensap en de ingrediënten en duw ze door een fijne zeef.

Draai tot sorbet in de ijsmachine.

Bereiding koekje

Laat de boter smelten tot hazelnootboter.

Doe de sinaasappelsap en de boter in een mengkom en spatel de poedersuiker eronder. Zeef de bloem en spatel door het beslag.

Strijk het beslag in gewenste vorm uit op een bakmatje.

Bak de koetjes tot ze goudbruin zijn in een oven van 180 °C.

Haal ze uit de oven en geef ze onmiddellijk de gewenste vorm.

Bereiden sinaasappelgelei

Week de gelatine in koud water.

Doe de kardemon, de sinaasappelsap en suiker in een pan. Voeg de gellan toe en mix met een staafmixer.

Breng het mengsel aan de kook. Voeg de uitgeknepen gelatine toe.

Roer alles goed los en zeef het mengsel.

Giet de gelei uit op een platte plaat.

Laat afkoelen en snijd of steek een gewenste vorm van de gelei.

Uitserveren

Doet het Italiaanse schuim in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Spuit het over het zanddeeg bakje. Brand de schuim met een brander.

Leg een plakje sinaasappelgelei op het bord.

Schep er een bolletje sorbet op.

Plaats het gebakje met citroen crème ernaast.

Werk af met een koekje en een paar frambozen